

Antzuola rememoró ayer los viejos tiempos de la siega del trigo tras 40 años, y celebró una romería solidaria con el Tercer Mundo a través Anelkar

# Trigo y recuerdos del pasado

KOLDO NAUSIA

La antigua tradición de la siega del trigo regresó ayer a la localidad de Antzuola tras cuarenta años en los que se había perdido en el olvido. La Ong Anelkar Taldea y Antzuolako Elkartasun Taldea, son los responsables de que los más ancianos de la zona desempolvaren viejos recuerdos en los que el trigo formaba parte de su vida cotidiana. Este cereal, alimento básico en muchos lugares del mundo a lo largo de la historia, también lo fue en su día en Antzuola y toda Euskadi.

La intención del acto fue desde un principio la de mostrar la historia de la mejor manera posible, en la práctica. «Siempre había tenido la intención de hacer algo así», aseguró José María Iturbe, coordinador de la cita. «Creo que es interesante dar a conocer nuestro pasado, recuperar máquinas y técnicas, y mostrárselas a la gente», comentó efusivamente. El delegado de Anelkar, Jabier Etxaniz, explicó que la idea principal surgió porque «en Galicia vimos un acto parecido».

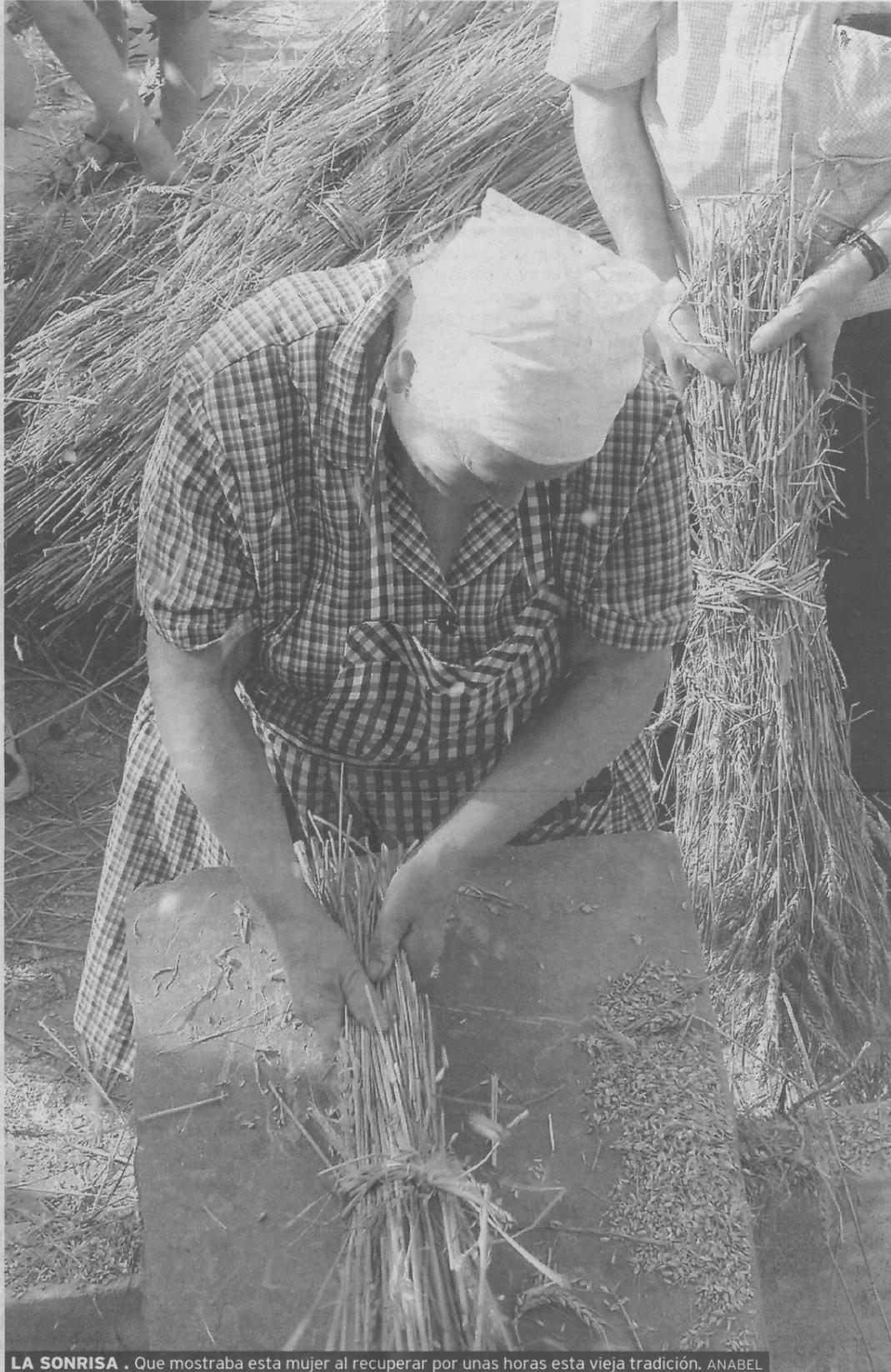
De este modo, en diciembre del 2002, se sembró trigo en las tierras de Antzuola por primera vez en mucho tiempo. Aún así, cuando se sembraron las tierras, las dos organizaciones no tenían muy claro que es lo que iban a hacer con el trigo. «Teníamos una idea, pero tampoco estaba claro como lo íbamos a enfocar».

## El proceso íntegro

El público, que se acercó generosamente a la siega, pudo disfrutar de todo el proceso, tal y como lo hacían los baserritarras antiguamente. «Queríamos reproducir todos los detalles de la recogida del trigo», afirmó el coordinador. Para ello, los participantes hicieron buena parte de la siega a mano, bajo un sol que caya a plomo en una tarde apacible, en el trugal de la campa de Izarre junto al caserío Idalatorre. La otra parte la realizaron con la ayuda de un trillo tirado por bueyes. «Antaño, estos trabajos se hacían en auzolan entre caseríos», dijo Iturbe.

Una vez cortada toda la cosecha, hicieron manojos con el cereal dejando paso a los trilladores, que golpearon el trigo incansablemente, no sin antes haber transportado la cosecha en carreta mediante animales de tiro. Todo se llevó a cabo, ante la atenta mirada de un boquiabierto público que disfrutó de lo lindo con la fiesta. La intención previa era la de trillar en algún baserri cercano, pero «no hay ningún sitio con tanto espacio en toda la localidad», aseguró Iturbe. De modo que se tuvo que hacer en el patio de las escuelas de Antzuola que por unas horas se transformó en una era.

Los trilladores utilizaron dos técnicas diferentes para extraer el grano. Golpearon los manojos contra una piedra, y después terminaron con la *matxaka*, un apero que se utilizó a principios del siglo XX y con el que se llevó a cabo la última siega de Antzuola.



LA SONRISA . Que mostraba esta mujer al recuperar por unas horas esta vieja tradición. ANABEL

«La que hemos recuperado data del año 1900 más o menos, fabricado en Bergara por Domingo Garitano», comentó Jose María

Iturbe, quien acostumbra a arreglar por afición herramientas y maquinaria agrícola de aquellos tiempos. Aunque no están muy

seguros, los organizadores comentan de soslayo, que esa máquina fue una de las primeras en Antzuola. Ayer se usó asistida por un



BUEYES. Demostraron con soltura la siega del pasado. ANABEL



LA MATXAKA. Testigo de la última siega en Antzuola. ANABEL

## LOS DATOS

- **Museo al aire libre:** Las máquinas trilladoras que se utilizaron datan del año 1900 y 1927.
- **Última siega en Antzuola:** La última siega la realizaron Juan Praixko y su entorno hacia 1983 en Sarasketa. La siega en Antzuola se dió por desaparecida en 1965.
- **Los organizadores:** La Ong Anelkar Taldea y la Antzuolako Elkartasun Taldea.

«Creo que es interesante dar a conocer y mostrar nuestra historia»

motor de cuatro tiempos de fabricación francesa, de la marca Connor, que data del año 1927. «En aquellos tiempos esta marca hacía muchas de las máquinas», explicó el coordinador de la cita.

Uno de los últimos procesos fue el de limpiar el cereal, separando el grano de la paja, dando después paso al molido, que despertó expectación entre los asistentes.

Para dar una idea exacta de cómo se elaboraba la harina, los organizadores pusieron en marcha los molinos de Antigua y Errotaberri, que la gente pudo visitar y ver en plena labor. «Los molinos son de agua, y muy antiguos», dijo Iturbe.

Después de moler el grano entre las piedras, sobre las ocho de la tarde, los asistentes disfrutaron del capítulo más festivo de la recogida, con una cena a base de talo regada de vino. «Antes se juntaban 8 ó 10 baserritarras y después del trabajo cenaban y bebían y se corrían una juerga», apuntó el coordinador del acto.

## Romería solidaria

Anelkar, con la siega y la romería, buscaba la recaudación de fondos destinados a apoyar tres proyectos en el Tercer Mundo, y que contemplan por un lado, abrir un pozo y adquirir un todoterreno para facilitar el transporte en la localidad brasileña de Canudos, y por otro, construir dos escuelas una en Ziguinchor (Senegal) de 100 plazas y otra en Kanzenia (Congo) que dará formación a 700 pequeños. Y todo ello fue posible gracias a la venta de talos, bebidas y boletos.